



Four encastrable traditionnel avec touche vapeur.

La fonction SteamBake ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux. Obtenez une cuisson uniforme sans besoin de retourner le plat.

Bénéfices et Caractéristiques



SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise

Le four multifonction SteamBake est conçu pour produire de la vapeur tout en cuisant. Les plats sont plus colorés et plus croustillants, et sont cuits uniformément sans qu'il soit nécessaire de tourner le plateau ou le plat.



Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température

La sonde de cuisson vous permet de contrôler précisément la cuisson de vos plats pour des résultats parfaits, quelle que soit la recette. Le four vous indique quand vos aliments ont atteint la bonne température.



Interface connecté EXPLoRE

Réglez votre four sans effort et suivez l'avancement de la cuisson de vos plats en toute simplicité. L'écran LED Explore et la connectivité WIFI vous permettent de suivre le temps de cuisson restant, ainsi que les températures actuelle et cible.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



Changez votre façon de cuisiner grâce à la connectivité

Contrôlez votre four à distance depuis l'application et obtenez des conseils pour améliorer vos techniques de cuisson.

- Four encastrable Pyrolyse Série 5000 SurroundCook® avec SteamBake®
- Connexion : Wifi
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonctions de cuisson : Chaleur tournante pulsée, Cuisson traditionnelle, Touche vapeur SteamBake, Fonction pizza, Cuisson de sole, Plats surgelés, Chaleur tournante humide, Gril, Turbo grill
- Nettoyage Pyrolyse
- Touche vapeur SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 45 recettes préprogrammées
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV, TR1LFAV, TR3LFAV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : A900AF11, A100EC03.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A+	Livré avec prise	Oui
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2	Fréquence (Hz)	50
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09	Ampérage (A)	16
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Source de chaleur	Electrique	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Puissance électrique totale (W)	3500	Dimensions emballées HxLxP (mm)	673x635x685
Puissance du gril (W)	2300	Poids brut/net (kg)	40.8 / 34.5
Nombre de cavités	1	Pays de fabrication	Allemagne
Volume utile cavité (L)	71	PNC	944 035 134
Couleur	Noir	Code EAN	7333394110868
Niveau sonore dB(A)**	48		
Mode de nettoyage	Pyrolyse		
Conso pyro 1 (Wh)	2500 / 60 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3800 / 90 mn		
Conso pyro 3 (Wh)	7600 / 180 mn		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Interface	EXPLore		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Charnière de porte	Oui		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Fermeture de porte Velvet closing	oui		
Arrêt automatique	oui		
Sonde de cuisson	oui		
Eclairage intérieur	1, halogène haut		
Longueur du câble (m)	1.5		

